

Deklaration
Jasminblütenmousse (Sahne , weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Emulgator Sojalecithin , natürliches Vanillearoma), Vollmilch , Hühnereigelb , Jasmintee, Zucker, Rindergelatine), Heidelbeerkern (Heidelbeeren, Zucker, Rindergelatine, Verdickungsmittel Xanthan), Heidelbeerguss (Heidelbeeren, Zucker, Traubensaft, Wasser, Verdickungsmittel Xanthan, Geliermittel Pektin), weiße Knusperschicht (weiße Kuvertüre (Kakao 32% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Emulgator Sojalecithin , natürliches Vanillearoma), Waffelbruch (Zucker, Weizenmehl , pflanzliche Fette (Sonnenblume, Raps), wasserfreies Milchfett , Milchzucker , Milcheiweiss , Salz, Gerstenmalzextrakt, Emulgator Sonnenblumenlecithin, Backtriebmittel Natriumhydrogencarbonat, Antioxidationsmittel Tocopherol), Rapsöl), Mandelbiskuit (Hühnerei , Hühnereiweiß , Mandeln , Puderzucker, Zucker, Weizenmehl , Butter), Schokodekor (weiße Kuvertüre (Kakao 29% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver , Milchfett , Emulgator Sojalecithin , natürliches Vanillearoma), weiße Kuvertüre (Kakao 34% mindestens) (Zucker, Kakaobutter, Vollmilchpulver , Magermilchpulver , Emulgator Sojalecithin)), Heidelbeeren, getrocknete Veilchen

Allergene
Enthält Gelatine (Halal), glutenhaltigem Getreide (Weizen, Gerste), Ei, Soja, Milch, Schalenfrüchte (Mandeln) Kann Spuren von Schalenfrüchte (Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien) enthalten

Nährwerte		
Energie kJ	1210,80	kJ/100g
Energie kcal	290,10	kcal/100g
Fett	19,10	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	10,70	g/100g
Kohlenhydrate	24,20	g/100g
davon:		
- Zucker	23,50	g/100g
Eiweiss	4,40	g/100g
Salz	0,10	g/100g
Brennwert kJ	1191,90	kJ/100g
Brennwert kcal	286,10	kcal/100g

Verkaufsinfo		
Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	1
	Verbrauchen bis (in Tagen):	3
☐ Klimaschrank ☐ Kühlvitrine ☐ Tiefkühlschrank ☐ Ungekühlt		Lagerung: Abgedeckt im Kühlschrank aufbewahren.
Verbrauchshinweise für den Kunden: Für den optimalen Genuss 30 Minuten vor dem Verzehr aus der Kühlung nehmen und bei Raumtemperatur genießen, so entfalten sich die Aromen am Besten.		
Verkaufsinformationen für den Kunden: Eine blumige Jasminblütenteemousse mit fruchtigem Heidelbeerkern.		

Himalaya, Moussetörtchen		Törtchen	Törtchen
		Hergestellt bei	
		Törtchen	94.00080
Rezept		Gruppe	Kennung

Verkaufsgewicht Stück
133,21g